REFOGADO À MODA DA CASA

INGREDIENTES

400 g de ervilha torta em vagem

200 g de acem picotado em tiras finas

300 g de macarrao parafuso

2 cebola grande picotadas

2 colher grande de margarina

1 tampa de óleo de azeite virgem

Água para o cozimento do macarrão

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média refogue as ervilhas com 1 tampa de óleo de azeite virgem com metade de uma cebola picada, até o ponto de amolecer e reserve.

Em outra panela, adicione a colher de margarina com as 2 tampas de óleo de azeite virgem, juntamente a carne picada e a metade da cebola da ervilha, restante ate o ponto de cozinhar a carne e junte as ervilhas refogadas nessa panela e misture até ficar a carne totalmente cozida e macia e reserve.

Frite a cebola em outra panela e adicione o macarrão e a colher restante de margarina e misture.

Após 1 minuto adicione água até cobrir o macarrão e cozinhe al dente.

Após o cozimento do macarrão, escorra-o e junte à carne e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53301-refogado-a-moda-da-casa.html